

Rezept

# Tagliatelle mit Zander und Wasabi-Erbsen-Schaum

Ein Rezept von Tagliatelle mit Zander und Wasabi-Erbsen-Schaum, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>8</b> Salbeiblätter	<b>1</b> Bio-Zitrone
<b>80 g</b> 800 g Zanderfilet (ohne Haut)	Pfeffer
<b>8 Scheiben</b> Frühstücksspeck (Bacon)	<b>2 EL</b> Öl
<b>500 g</b> Tagliatelle	Salz
<b>30 g</b> frischer Ingwer	<b>1/4 l</b> Kokosmilch
<b>1- 2 TL</b> Zucker	<b>150 g</b> TK-Erbsen
<b>1 Beet</b> Kresse	<b>100 g</b> Sahne
<b>1 gehäufter EL</b> Crème fraîche	<b>1 EL</b> Worcestersauce
<b>1 EL</b> Wasabipaste	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 80° (Umluft 80°) vorheizen. Salbei waschen und trocken tupfen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, den Saft auspressen. Das Fischfilet kalt abspülen, trocken tupfen und in 8 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke mit etwas Zitronensaft beträufeln, mit Pfeffer würzen, mit je 1 Salbeiblatt belegen und mit je 1 Scheibe Speck umwickeln.
2. Das Öl in einer großen ofenfesten Pfanne erhitzen. Die Zanderstücke darin von jeder Seite je 2 Min. braten. Im Backofen (Mitte) in ca. 15 Min. fertig garen.
3. Inzwischen die Tagliatelle nach Packungsangabe in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen.
4. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Kokosmilch, Ingwer, 1 TL Zucker und tiefgekühlte Erbsen aufkochen und 5 Min. köcheln lassen.
5. Die Kresse vom Beet schneiden. Den Ingwer entfernen und den Sud mit der Hälfte der Kresse, Sahne, Crème fraîche, Worcestersauce, Wasabipaste und Zitronenschale fein pürieren. Mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
6. Die Tagliatelle mit der Hälfte der Sauce mischen, zu Nestern drehen und auf vier Teller setzen. Die restliche Sauce mit dem Pürierstab sehr schaumig aufmixen. Die Fischstücke auf den Nudeln anrichten. Mit dem Schaum beträufeln und mit der restlichen Kresse garnieren.